

## EMLÉKEZTETŐ

Borsod-Torna-Gömör Egyesület és a Zempléni Tájak Vidékfejlesztési Egyesület

Helyi Termék Védjegyprogram

Tanulmányút 2021. október 6. - 7.

Részvevők:

1. Zsírosné dr. Pallaga Mária, Elnök - Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület (Polgármester, Hernád Nagyközség)
2. Berczi Edit önkormányzati képviselő - Hernád Község Önkormányzata, Igazgató, Hamvas Béla Művelődési Ház és Könyvtár, Hernád
3. Somogyi Béla, vállalkozó Fémműszer Kft. Bugyi (Bugyi korábbi polgármestere)
4. Török Edina, pályázatíró Bugyi Nagyközség Önkormányzata
5. Szívósné Nagy Szilvia, pályázatíró Bugyi Nagyközség Önkormányzat
6. Lakos Zoltán őstermelő, vállalkozó,
7. Hornyák Gyuláné Teréz, közművelődési referens, Bagolyfészek Újhartyán, elnök Herczel Sváb hagyományőrző Egyesület
8. Rácz Judit munkaszervezet vezető, Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület

Program

1. nap

Indulás

résztevők felvétele

7:30

Bugyi-Dabas

Somogyi Béla vállalkozó , Török Edina, pályázatíró, Szívósné Nagy Szilvia pályázatíró

7:45

Dabas-Újhartyán

Zsírosné Pallaga Mária,Elnök, Berczi Edit művelődési ház igazgató, Lakos Zoltán őstermelő minikivi, Rá

8:00

Újhartyán - Edelény

Hornyákné Fajth Teréz, kulturális szervező, Bagolyfészek Újhartyán, Herczel Sváb Egyesület

11:00

Érkezés Edelénybe

BTGE munkaszervezetének irodája, találkozó a munkaszervezet munkatársaival

3780 Edelény István Király u. 63.

13:00

Érkezés Trizs-be

„Trizsi ízek” - Termelői kosár - helyi termék bemutató /kóstoló, beszélgetés a szociális szövetkezet tagjaival

15:00

érkezés Szendrőbe

Bódva Völgyi Pálinkaház bemutatása, beszélgetés a tulajdonosokkal, helyi termék bemutató, kóstoló,

közös ebéd a BTGE és a Zempléni tájak LEADER szervezetek Elnökségi tagjaival

16:00

indulás Sárospatakra

szállás elfoglalása (Hotel Bodrog)

18:30

indulás Tolcsvára

Közös vacsora a Fitomark Pincészetben Tolcsván – szakmai bemutató

22:00

indulás Sárospatakra

szálláshely elfoglalása

2. nap

8:30

Indulás Sátoraljaújhelyre

Zempléni Tájak LEADER Egyesület munkaszervezete - szakmai beszélgetés, HACCS tevékenység ismer

10:00

Indulás Széphalomra

Susztrik Jenő őstermelő /helyi termékek bemutatása, (szárított tea, pálinka főző látogatás)

12:00

Bodrogkeresztúr

Ebéd a Dereszla Bisztróban

14:00

Mád

Holdvölgy Pince megtekintése Mádon, pincelátogatás

15:00

Indulás Dabasra

érkezés 18 óra körül

A Helyi Termékek támogatása és Védjegy hálózat létrehozása mind a Borsod-Torna Gömör, mind pedig a Zempléni Tájak LEADER egyesületnél a Helyi Fejlesztési Stratégia egyik fontos célja. A szakmai látogatás célja egyrészt a két borsodi Egyesület működési struktúrájának, Elnökségének és munkaszervezetének megismerése, másrészt a LEADER programhoz kapcsolódó helyi termék fejlesztések megismerése, tapasztalatcsere volt.

A Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület részéről az Egyesületet képviselő Elnök, és a munkaszervezet vezető mellett olyan célcsoportok tagjait invitáltuk a szakmai tanulmányútra, akik egy-egy közösségen belül hírvivő-megvalósító szerepet töltenek be, részt vesznek a LEADER program megvalósításában, fejlesztési ötleteikkel és tapasztalataikkal hozzájárulnak a Helyi Fejlesztési Stratégia megvalósításához.

A tanulmányút előkészítése hónapokkal korábban megkezdődött, de a COVID-19 járványidőszak korlátozásai miatt csak október elején tudtunk sort keríteni a megvalósításra. A

program szervezési feladataival az Egyesület által alapított Kis-Duna Turisztikai Nonprofit Kft.-t bíztuk meg, melynek feladata az egyeztetések lefolytatása, útvonalterv elkészítése, és a program megvalósításának dokumentálása volt.

Megérkezésünkkor a Borsod Torna Gömör Egyesület edelényi irodájában találkoztunk a másik két EADER szervezet munkatársaival és elnökségi tagjaival.

A bemutatkozást követően szakmai beszélgetést folytattunk a LEADER szervezetek működéséről, a felhasznált fejlesztési forrásokról, HFS célok megvalósításáról. A beszélgetés része volt a működési és animációs tevékenység bemutatása, projektek ismertetése, és a várható monitoring tevékenységre való felkészülés.

A beszélgetést követően a tanulmányút következő állomása az Aggteleki Nemzeti Park kapujában található Trizs község volt, ahol a Trizsi Ízek Szociális Szövetkezet által létrehozott és működtetett gyümölcsfeldolgozó és lekvárfőző üzem termékeivel ismerkedtünk meg.

Mácsi Istvánné ismertette a Szociális Szövetkezet tevékenységét, a településen belül betöltött szerepüket, a szociális szövetkezet marketingstratégiáját, és értékesítési csatornáit. Az itt készült termékekből kapott kóstoló igazolta az elmondottakat, kiváló minőségű és kis kiszerelesű, tartósítószer mentes, helyben termő gyümölcsök, zöldségfélék feldolgozásával állítanak elő különleges termékeket. A településen nem csak a foglalkoztatáshoz járulnak hozzá, hanem kiveszik a részüket az idegenforgalom fellendítéséből is, hiszen a mintabolt és kávézó, amit a Szociális Szövetkezet működtet, az önkormányzat pályázatával valósult meg, és az Aggteleki Nemzeti parkhoz vezető út közvetlen szomszédságában kínálja a „Trizsi Ízek” márkajelzésű élelmiszereket. A gondos előállítás és a dizájnos csomagolás megállásra és vásárlásra ösztönzi az erre járó látogatókat, így a termékek iránt a kereslet egyre nő.

A szakmai látogatás következő állomása a Szendrőn található Bódva Völgyi Pálinkaház volt, mely 2019-ben kezdte meg a működését. A tulajdonosok bemutatták a HAGYÓ féle lepárlóval beépített Pálinkaház üzemi területét, és ismertették a pálinkafőzési eljárást. Elmondásuk szerint a térségben termő gyümölcsfélék adják a pálinkafőzéshez szükséges gyümölcshalapanyagot. A főzési szezonban elsősorban a saját előállítású cefréből készítik a gyümölcspálinkát, ezt követően azonban a szabad kapacitás függvényében bérfőzést is vállalnak. A két darab úgynevezett egymenetes berendezés egyaránt alkalmas ugyanis bér és kereskedelmi főzésre. A Pálinkaház megépítése során a tulajdonosok nagy figyelmet fordítottak a környezetvédelmi és energia takarékosági szempontokra, a villamos energiaellátást például egy 50 KW

teljesítményű napelem rendszer biztosítja. A Szaniszló család családi vállalkozásában működtetett Pálinkafőző Üzem hozzájárul a térségi foglalkoztatás növeléséhez és a helyi termékek, hungarikumok előállításához.

Az üzemlátogatást követően a résztvevők együtt fogyasztották el a Molnár Ferenc által készített ebédet. Az ebéd elfogyasztását követően a résztvevők elindultak a sárospataki szálláshelyre, ahol a szobák elfoglalása, és rövid szabadidő után a tolcsvai Fitomark Tokaji Borház családi pincészet meglátogatására került sor.

Az 1970-es évek elején alapított családi pincészet már második generációs szakmai vezetéssel bír, Dr. Kiss István képzett borászként vezeti a mára összesen 35 hektár szőlőültetvényen működő családi vállalkozást. Boraik a tipikus és a tokaji termőterületen engedélyezett szőlőfajtákból (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kövérszőlő, Zéta és Kabar) készülnek. 2019-ben a tokaji borvidéken a hivatalos lajstrom szerint 36 szőlőfajta ültetvénye volt megtalálható (Bihari Zoltán: Tokaj terroir). „A fő fajtákon kívül, a régi tradicionális fajták közül hivatalosan egyedül a gohérnak van parányi ültetvénye. Ezen túlmenően az elmúlt években a lisztesfehér, purcsin, sárfehér fajtákból készült még jelentéktelen mennyiség. Előfordul azonban néhány világfajta és más borvidékre jellemző szőlőfajta is.” Az ezekből készített bort oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott „zempléniként” szabad forgalomba hozni. A borászat beszállítója környékbeli éttermeknek, magán szálláshelyeknek és szállodáknak, részt vesznek a térségi rendezvények és a tokaji Hegyközség által szervezett programokon. A közös vacsora, melyet az egykori Vécsey-kúria pincéjében fogyasztottak el a résztvevők beszélgetéssel és borkóstolással folytatódott.

A látogatás második napján a Zempléni Tájak Helyi Közösség munkaszervezetének sátorlajújhelyi irodájában tartottunk szakmai beszélgetést. Itt a LEADER egyesületek működéséről, térségi fejlesztői szerepéről, és a helyi sajátosságokról egyaránt szó esett. A hazai 104 LEADER csoport működési keretrendszerét a Vidékfejlesztési Program LEADER jogcíme szabályozza, de a földrajzi, gazdasági, szociális és társadalmi jellemzők miatt minden LEADER szervezet és a tevékenysége is egyedi. A keretrendszer lehetővé teszi, hogy a helyi sajátosságokra épülő gazdaságfejlesztési célokat dolgozzanak ki a LEADER szervezetek, amik aztán meghatározóak lesznek a fejlesztési források felhasználásakor. Az adott földrajzi és gazdasági körülmények teremtik meg a LEADER szervezetek különbözőségét is, hiszen a helyi problémákra adott válasz és fejlesztési módszer nagyon eltérő lehet térségenként, vagy akár egy adott földrajzi területen belül is. Szemmel látható különbségeket tapasztaltunk a Borsod Torna Gömör Egyesület aprófalvas, foglalkoztatási és munkahelyteremtési problémákkal küzdő települései és a Zempléni Tájak Helyi Közösség tokaji borvidékre és turizmusra megbízhatóan támaszkodó falvai és városai között. A borvidék munkát és megélhetést is biztosít az itt élők számára, míg a „hegy másik oldalán” az aprófalvakra éppen a megélhetés miatti elvándorlás és kiutkeresés a jellemző. A munkaszervezet négy főt foglalkoztat, és a hátrányos helyzetű



térségekre jellemzően magasabb fejlesztési források lekötésében jeleskedik.

A szakmai program következő állomása a Sátoraljaújhely és Széphalom között félúton kiépített Széphalmi Gyümölcsár Manufaktúra volt, ahol Susztrik Jenő és felsége által kialakított bio gyümölcs kertészet és feldolgozó üzem meglátogatására került sor. A vulkáni eredetű Sátorhegy lankáin, a meszes, agyagos talajon termesztett gyümölcsökből készült aromagazdag lekvárokat, saját főzésű pálinkát, aszalt gyümölcsöket és az egyre népszerűbb sült teát kóstolhattuk meg. A családi vállalkozás történetének ismertetése közben megtudtuk, hogy az Aggteleki Nemzeti Park kitüntető védjegyével ellátott termékek nem csak helyben vásárolhatók meg, hanem a tulajdonosok által létrehozott webshopon keresztül az ország bármelyik pontjára vállalják a kiszállítást. A termékek 100 %-ban biogyümölcsből készülnek, nem tartalmaznak adalék anyagokat, és a hozzáadott cukrot sem. Az üzem fejlesztéséhez LEADER támogatást igényeltek, és így egy korszerű lekvárfőző gépet és egy különleges aszalófülkét tudtak kialakítani.

A vidékfejlesztési stratégiánk egyik fontos eleme a turisztikai fejlesztések támogatása, melyhez a Helyi Fejlesztési stratégia céljai közül a „szelíd” turizmus fejlesztés, az aktív turizmus erősítése és a tanulmányút során ezekről is sok szó esett. Az Észak-Magyarországi Régióban Tokaj és térsége kiemelt turisztikai beruházási övezet, mely fejlesztés a térség gazdasági fellendítését nagyban befolyásolhatja. A hazafelé vezető úton ezek közül a kiemelt beruházások közül tekintettünk meg egyet, összekötve egy, a látottakat értékelő ebéddel a 2021 nyarán megnyitott Dereszla Bisztróban. Bodrogkeresztúron, a Bodrog partján található Dereszla Bisztró nemcsak finom ételeket, de különleges élményeket is szeretne nyújtani a vendégeknek. Ennek érdekében egyedi, ötletes és dekoratív fogásokkal, valamint számos izgalmas programlehetőségeket kínálva járulnak hozzá a térségi szolgáltatások színvonalának növeléséhez. A természeti értékek és a helyi adottságok ötvözésével jó eséllyel térülnek meg azok a befektetések, melyek jelenleg is folynak a régióban.

A tanulmányút befejező állomása a mádi Holdvölgy pincészet, ahol 28 hektáron, 7 különböző dűlő 30 parcelláján gazdálkodik a Demkó család. Az általuk használt érlelő pince hosszúsága 1,8 km melyet már a XV. században is használtak, és hosszúságával a környék egyik legrégebbi és leghosszabb pincerendszere. A mádi-medencében rendkívül gazdag a talajszerkezet ami nagyban hozzájárul az egyedi karakterű borok előállításához. Környezettudatos szőlőművelést folytatnak, amelyben az ökológiai termelés egyre nagyobb szerepet kap. Alkalmazzák a terméskorlátozás módszerét, melynek következtében a szőlőbogyók beltartalma, magas ásványianyag tartalma még intenzívebb lesz. A pincelátogatáskor végig látogattuk az éppen zajló szüret állomásait a szőlő beérkezésétől kezdődően a különböző munkafázisokon át. A vulkáni hamuból keletkezett riolittufás kőzetréteg alkotja a Holdvölgy pincerendszer falait. A pincerendszer jellegzetessége a falakat vastagon borító nemes pincepenész, a *Cladosporium Cellare*, amely a világon csak ezen a borvidéken és

a rajnai borpincékben fordul elő, és fontos szerepet játszik a tokaji borok minőségének biztosításában, hiszen képes szabályozni a levegő páratartalmát, ezáltal fontos szerepet játszik a borok érlelésében.

A pincelátogatások lehetőséget teremtettek arra is, hogy össze tudjuk hasonlítani a két különböző módon működő családi vállalkozás üzletstratégiáját, és tudjunk véleményt formálni az egymáshoz földrajzilag közel elhelyezkedő, de teljesen más üzletpolitikát folytató vállalkozások között. Mivel a tanulmányút célja az ismeretátadás és a szemlélet formálás is volt reményeink szerint sikerült a térség kiemelkedő turisztikai helyeinek bemutatásával inspirálni a tanulmányút résztvevőit is.

A szakmai út megvalósításához Bugyi Nagyközség Önkormányzata azzal járult hozzá, hogy a tulajdonában lévő kilenc személyes kisbuszt térítésmentesen a rendelkezésünkre bocsátotta, így nem kellett magas utazási költséget és a sofőr díját megfizetnünk az út során.

A szakmai látogatáson szerzett tapasztalatokat a résztvevők megosztották a saját közösségeikben, és visszajelzésként az a kérés érkezett az Egyesület felé, hogy minél több ilyen magas színvonalú, és a LEADER partnerségi kapcsolatokra épülő látogatást szervezzünk a következő években, mert ezzel nagy mértékben hozzá tudunk járulni a tudásátadáshoz, és a szemléletformáláshoz is.

Rácz Judit

munkaszervezet vezető

Felső-Homokhátság Vidékfejlesztési Egyesület